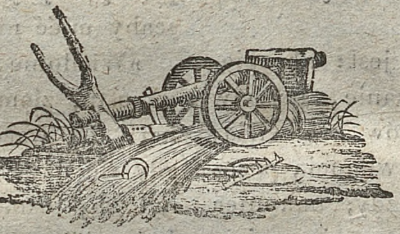
TYGODNIK

ROLNICZO-TECHNOLOGICZNY.

Ora et Labora. Vires unitae agunt.



Prenumerata: W *Warszawie* półrocznie zł. 12; rocznie zł. 24.; na *Prowincyi* półrocznie zł. 15, rocznie 30.

Prenumerować można po wszystkich Urzędach i Stacyach Pocztowych, a w *Warszawie* w Kantorze Głównym i po księgarniach.

Nro 11. ROK SZÓSTY. *Dnia* 15 *Marca* 1840 *r.*

Rolnictwo.

O wymarzaniu rzepaku zimowego.

(Dokończenie.)

Wiadomo, że Thaer, przekładał rzędową uprawę rzepaku nad wszystkie inne.

»Znam — mówił on — rzędową uprawę rzepaku z wielo-letniego doświadczenia, i nigdy go inaczéj nie będę uprawiał. Postępowanie moje jest takie:

»Za pomocą znacznika, robię rowki 2. stopy od siebie odległe i obsiéwam je zwyczajnym siewnikiem. Po zasiewie, rola się wałkuje; skoro roślinki puszczą 4ty listek, prowadzi się graca konna z płaskiemi lemieszami pomiędzy rzędami rzepaku, dla zniszczenia chwastu; przed Śtym Michałem, gdy już znacznie podrosną, obsypują się końskiém radełkiem. — Łopucha wyrywa się z rzędów, skoro kwitnąć poczyna; innego chwastu już tu nie ma. Obsypaniem chroni się rzepak od uszkodzenia przez wysadzanie go z ziemi podczas przymrozków, na przemian z odwilżą; a brózdy, czyli rowki radłem wyorane, zabezpieczają go dostatecznie przeciw zbytecznéj wilgoci, jeżeli tylko rola przyzwoicie przegonami opatrzoną została.«

»Na wiosnę, skoro rzepak poczyna roślinować, powtórnie obsypuje się radłem końskiém i na tém kończy się uprawa. Pomimo odległości rzędów, mocno się on rozkrzewia, cała płaszczyzna ziemi tak gęsto nim jest pokryta, jak tylko być może. Porównywając koszta uprawy z plonem, bardzo znaczna korzyść przeważa się na stronę rzędowéj uprawy.«

W *Tygodniku*, redagowanym przez p. Rieke, profes. przy Instytucie gosp. wiejsk. w *Hohenheimie*, mieści się nader ważny art. *o rzędowéj uprawie rzepaku*, który tu zamieszczamy; będzie to niemal powtórzeniem tego co już powiedzieliśmy; lecz mniejsza o powtórzenie, gdy idzie o wyjaśnienie ważnego przedmiotu; a tym

jest zaiste ten, o którym tutaj właśnie mówimy:

»Z czynionych tu prób, niemal ze wszystkiemi zwyczajnemi gospodarskiemi roślinami, najkorzystniejszą okazała się uprawa rzędowa co do rzepaku zimowego.

»Głównym celem téj uprawy jest: ubezpieczenie rzepaku przez obsypywanie, przeciw mrozom i zmianie przymrozków z odwilżą; a zarazem i przeciw zbytecznéj wilgoci, przez ściągnienie jéj w wyorane brózdy; nakoniec oswobodzenie rzepaku z chwastów, a mianowicie z łopuchy, tyle mu szkodliwéj. Prócz tego, tym jedynie sposobem można uprawiać rzepak w gruncie mocnym i zbyt ścisłym; a który, jak wiadomo, chroni go najwięcéj przeciw szkodliwym wpływom nagłéj zmiany temperatury; podczas zimowéj pory.«

»Te niezaprzeczone korzyści rzędowéj uprawy rzepaku, coraz bardziéj się upowszechniają tam, gdzie tylko jest znaną. W król. Wirtembergskiém, niemal we wszystkich wielkich gospodarstwach, jest już zaprowadzoną. Z jednéj tylko fabryki narzędzi rolniczych w Hohenheimie, sprzedano 66. siewników.

»Siewnik rzepakowy, jest nader prosty; przez co bardzo się już ułatwia użycie onegóż. Jest on jednym koniem oprzężony, spoczywa na 2. kółkach. Jedno z nich połączone jest z kółkiem trybowém, które, podczas posuwania się siewnika, obraca cylinder, opatrzony 2.—3. skrzyneczkami, czyli puszkami; każda z nich obejmuje około 2. kwart nasienia i ma w środku kilka dziurek, przez które, podczas obracania się cylindra, nasienie przechodzi do rurek blaszanych, pod temiż puszkami umieszczonych. Rurki te dochodzą aż do ziemi i pod czas siania, robią małe roweczki, w które nasienie wpada. Przygrabia się ono w nich za pomocą małych widełek, do każdéj rurki przymocowanych; tym sposobem oszczędza się zwyczajne bronowanie, i siew jednostajniéj się przykrywa.

»Zresztą, ten sposób przykrywania nasienia ztąd jest nieodzownym, iż przez bronowanie pomięszałyby się rzędy, i obsypywanie miejscaby mieć nie mogło.

»Wiadomo, że rzep wymaga do bujnego wzrostu, ziemi czystéj i dobrze rozpulchnionéj; ten warunek podwójnie jest niezbędny, gdy się używa siewnika; już to z jednéj strony, aby ostatni nie miał żadnéj przeszkody; z drugiéj zaś, dla ułatwienia następnego spulchnienia ziemi i obsypywania rzepiu. Rzędy są od siebie oddalone na 2. stopy; jeżeli siewnik ma 3. puszki, za jednym razem obsiewa przestrzeń 6. stóp széroką.

»Zwyczajnie rzep zasiéwa się w piérwszéj połowie sierpnia. W razie sprzyjającéj mu pory, już na początku, lub około połowy września, to jest gdy 2. do 3. cali jest wysoki, można oszyścić rolę z chwastów, pomiędzy rzędami, za pomocą gracy konnéj. Piérwsze zaś obsypywanie płużkiem, uskutecznia się w końcu tego samego miesiąca, a drugi raz w połowie następnego. — Zdarza się czasem, iż powtórne obsypywanie nie może miéć miejsca, z przyczyny niedogodnéj pory czasu w późnéj jesieni; należy je więc uskuteczniać na wiosnę.

»Nie obeznany z rzędową uprawą, może będzie miał za stracony, széroki pas ziemi, pomiędzy wązkiemi rzędami rzepaku. — Tym czasem tak nie jest. Roślina bowiem należycie zakorzeniona, puszcza tyle odnóżek, iż w krótkim czasie cała ta przestrzeń tak jest osłonioną, iż jéj dostrzedz nie można.

»Koszta uprawy rzędowéj są bardzo małe, jak to dowodzi następujące ich obliczenie:

1. *Siew.* Jeden robotnik z chłopakiem do prowadzenia konia, obsiewa opisanym wyżéj siewnikiem 9. morg. Licząc pracę dzienną robotnika 24. krajcary; a pracę konia z chłopakiem

1. złr. 4. kr., tedy obsianie 9. morg. kosztować będzie - - - - - - - - - - złr. 1. kr. 28.

2. *Oczyszczanie*. Jeden robotnik oczyszcza dziennie gracą konną 4. morg, co czyni zł. 1. kr. 4. na 4. m. a na 9. morg. - - - - - - — 2. — 24.

3. *Obsypywanie*. Jeden robotnik obsypuje dziennie obsypnikiem 3. morg. dziennie zł. 1. kr. 4., czyni od 9. morg. zł. 3. kr. 12, a że się to uskutecznia 2. razy, przeto kosztuje - - - - - - - - - - - - — 6. — 24.

»Ogólne koszta rzędowéj uprawy 9. morg. rzepaku, wynoszą razem - - - - - - - - - - - — 10. — 16.

Wypada na 1. m. złr. 1. kr. 16. (a).

Wprawdzie do tych kosztów należy jeszcze dodać procent od kapitału wyłożonego na kupno:

1. Siewnika, który na miejscu kosztuje - - - - - - złr. 44. kr. —
2. Gracy konnéj - - - - - - — 16. — 30.
3. Obsypnika - - - - - - - — 10. — —

tudzie dodać należy procent od ich z użycia, które wszakże nie są tak wielkie; tém zaś bardziéj, iż ostatnie dwa narzędzia, używają się przy uprawie kartofli.

»Korzyści rzędowéj uprawy rzepaku, są następujące:

1. *Plon większy*. Podług 12-letniego doświadczenia, na wielką skalę w Instytucie gospodarstwa wiejskiego w *Hohenheimie* czynionego, plon rzepaku rzędowo uprawionego, (po wyce w świeżéj mierzwie na paszę zieloną zebranéj) o wiele przewyższył zebrany z siewu rzutnego.

W średniém bowiem przecięciu z 12 lat, z morg. wirt., zebrano 4. szef. w. 6. sim. (a); najwyższy plon w r. 1828 wynosił z mor. 6½ szefl. — Średni zaś plon z siewu rzutnego, z 25. lat poprzednich, nie przechodził 3. szefli.

2. *Zabezpieczenie przeciw mrozom i mokrości*. Wprawdzie pod czas nadzwyczajnie mokréj zimy w roku 1830., tak w Hohenheimie, jako i w całém król. Wirtembergskiém, rzepak niemal zupełnie zniszczony został; jednakowoż, w ogólności, uprawiany rzędowo, mało cierpi od zwyczajnego zimna, a mniéj, lub wcale nie od mokrości. Każdy bowiem rząd tworzy tu małą grobelkę; a zatém byle tylko rola wodociekami dostatecznie została opatrzoną, woda bynajmniéj tu rośliny niedosięgnie; z drugiéj strony, nagromadzona do koła niéj ziemia, chroni ją przeciw zbytecznym suchym mrozom.

3. *Oczyszczenie i zpulchnienie roli, nietylko rzepakowi, ale i następnéj roślinie nader jest dogodném*. Znany jest praktycznemu rolnikowi wpływ, jaki wywiéra na roślinność rozpulchnienie skorupy, zwykle ziemię pokrywającéj; a która tém jest grubszą i twardszą, im ostatnia więcéj zawiéra gliny. Szczególniéj zaś wpływ ten jest wielki, gdy powstała skorupa podczas piérwszego zakresu wegetacyi rzepaku, zostanie pokruszoną (przez wzruszenie gracą końską), i wnętrze ziemi na działanie powietrza atmosferycznego wystawione; nietylko wiele się to przyczynia do obrodzenia rzepaku, ale także i następnéj rośliny. Dla tego pszenica po rzepaku zimowym, w rzędy uprawianym, zwykle tak obradza, iż częstokroć nawet polega.

4. *Oszczędność podczas żniw*. Zbiór rzepaku w rzędy sianego, bez porównania prędzéj się odbywa, aniżeli rzutem sianego.

(a) Morg wirt., o którym tu mowa, równa się około ⅗ mor. pols. — Zł. reńs. odpowiada 4. zł. pol. Podług tego, rzędowa uprawa rzepaku na morg. pols. kosztowałaby złp. 7. gr. 10; przyjmując tę samę cenę pracy; lecz ta zapewne jest u nas niższa, niźli w król. Wirtembergskiém. — Red.

(a) Szefel wirtem. zawiéra 8730., a korzec pols. 6054. sześć ściennych cali paryz., zatém podług powyższego plonu, przypadłoby w średniém przecięciu z 12. lat na morg pols. około 4. korcy rzepaku; a plon najwyższy przeszedłby 14. korcy. — Red.

5. *Oszczędność ziarna.* Podług wielo-letniego doświadczenia, rzędowa uprawa oszczędza przynajmniéj ⅕ część siewu.

Niektóre warunki dobrego obrodzenia buraków cukrowych.

(z francuzk. przez p. Payen.)

Rola pod buraki cukrowe — mówi p. Payen — powinna być dość lekką, aby ułatwić ich rośnienie; głęboko rozpulchnioną, by bez przeszkody mogły zapuszczać korzeń; nie powinna po dészczu umiarkowanym być lepką, ni téż się pękać w razie kilko-dniowéj posuchy.

Najstósowniejszy pod tę roślinę jest nawóz, który się już w próchnicę zamienił; wszystko jedno czy ona pochodzi z ciał zwierzęcych lub roślinnych; świéży nawóz, podobnie jak różne sole, nie służy burakom.

Największy plon buraków otrzymano z pastwisk samorodnych na rolę obróconych; tudzież z roli leśnéj, w piérwszych 2.—3. latach poprzednio jedynie liściem z drzew opadłym użyznionéj.

Nakoniec, wszystko przekonywa, iż stan fizyczny roli, większy wywiéra wpływ na *ilość* i *jakość* buraków, niżli jéj stan chemiczny. Piasek czysty, ciągle utrzymywany w stopniu wilgoci, wegetacyi téj rośliny odpowiednym, daje lepsze i w cukier zamożniejsze buraki, od uprawianych w mięszaninie z kredy, iłu, piasku, użyźnionéj różnemi dotąd używanemi nawozami.

Technika

O wyrabianiu z buraków rumu, araku, i wódki francuzkiéj.

Buraki cukrowe, stają się coraz ważniejsze. Niedawno donieśliśmy (Tygodn. z r. 1839. str. 383.); że w *Artres*, we Francyi, zawiązało się towarzystwo, *mające na celu wyrabianie wina z buraków.* Wprawdzie podług późniéjszych wiadomości, towarzystwo to nie otrzymało pomyślnych wypadków. Czytamy przecież w *Echo de la Frontière*, że w *Walencienne*, pewien chemik otrzymał z soku burakowego wino, smaku nader łagodnego, kolorem do wina szampańskiego podobne. Sposób robienia go ma być wkrótce do wiadomości publicznéj podany.

W piśmie zaś *Börs. Nachr. der Ostsée*, bezimienny nasuwa myśl wypalania z soku burakowego wyskoku, z którego możnaby wyrabiać *arak, rum i wódkę francuzką*, do prawdziwych zupełnie podobne. Myśl ta nie jest dla nas nową, gdyż pewien obywatel z Litwy, zapewnił nas, iż w Kurlandyi wypalają z wytłoczyn burakowych wyborny arak, do prawdziwego całkiem podobny. — Wszakże nie ma tu mowy o powiększaniu przez to produkcyi wódki zwyczajnéj, aby tém bardziéj zaléwać nią niższą klassę ludzi; ale raczéj, o uwolnienie się od dość znacznego *haraczu*, opłacanego Ameryce za arak i rum, a Francyi za wódkę francuzką. Czyli raczéj chodzi o zatrzymanie w kraju dość znacznych summ, za te przedmioty bez powrotu do kraju, wychodzących. — Red.

Każdy gatunek cukru — mówi bezimienny — fermentacyi ulegający, przechodzi w fermentacyą winną, wzbiegu sprzyjających temu okoliczności. To się stosuje i do wszystkich substancyów, które

pośrednio na piérwiastek cukrowy przeistoczyć się dają.

Okolicznościami, fermentacyi winnéj sprzyjającemi, są:

1. *Woda*, która służy do rozpuszczenia ciał użyć się mających.

2. *Ferment*, czyli *piérwiastek drożdżowy*. Ciało to, saletro-rod (azot) w sobie zawiérające, nie przyczynia się bynajmniéj do tworzenia *wyskoku winnego*, ni téż *kwasu węglowego*; lecz raczéj usposabia tylko cukier, który, jak to niżéj zobaczémy, uważać można za *drugi węglan wodnika eterynu*, do rozdzielenia się na kwas węglowy i *drugi wodnik eterynu*; podobnie jak elektryczność usposabia wodę do rozdzielenia się na *wodoród* i *kwasoród*.

3. *Temperatura od* 15. *do* 20. *stóp cels. Służy ona do rozpulchnienia atomów cukru, czyli zerwania siły, onęż skupiającéj*. Przy niższéj temperaturze płyn nie fermentuje, lub bardzo wolno; jeżeli zaś jest znacznie wyższa, działanie fermentu jest wprawdzie mocniejsze i wyskok winny prędzéj się tworzy; ale téż bardzo łatwo fermentacya przechodzi do drugiego stopnia, czyli *zamiénia się w octową*; a mianowicie, jeżeli płyn fermentować mający wiele zawiéra wody.

Większa część płynów do fermentowania używanych, zawiéra naturalny ferment, i dla tego same z siebie fermentują, skoro się połączą potrzebne do tego warunki. Takowéj fermentacyi ulegają np. wszystkie soki owoców, miód i t. p.

Skoro więc warunki fermentowania połączą się, powstaje samowolna fermentacya; płyn się mąci, burzy, syczy i wydaje znaczną ilość małych bąbelków, zawiérających kwas węglowy, które gromadzą się na powierzchni i tworzą pianę; przytém podnosi się nieco temperatura płynu i ciągły postrzegamy w nim ruch mniéj więcéj mocny, stosownie do siły fermentacyi; smak słodki powoli niknie, a powstaje smak i woń spirytusowa; wówczas ustaje wywiązywanie się gazu, płyn poczyna się klarować, przyczém osadzają się drożdże na jego spodzie i powierzchni.

Płyn tym sposobem wyfermentowany, albo się używa za napój, lub téż wyciąga się z niego *wyskok* za pomocą destylacyi.

Do otrzymania wyskoku, używamy tylko zboża lub kartofli. Na aparacie np. pistoryusza, możemy od razu miéć wyskok 88. do 90. stop. T. który mało tylko zawiéra *olejny* (Fuzel-oel, olej kotłowy, olej przygorzały); lecz zupełnie nigdy z niéj oswobodzonym być nie może; ani nawet w ten czas, gdy zostanie destylowany przez węgiel zwierzęcy.

Wszystkie więc płyny, które zawiérają wyskok, są produktem fermentacyi.

Różnią się one między sobą w składowych częściach; ztąd to różne nadano im nazwy. — I tak:

1. *Wódką* nazywamy połączenie *wody, wyskoku i oleju przygorzałego*; jeżeli posiada mało wyskoku, przytém z kartofli otrzymaną została, zawiéra znaczną ilość rzeczonego oleju i jest napojem w wysokim stopniu szkodliwym.

2. *Spirytus, wyskok winny* lub *alkohol*, jest mięszaniną do poprzedniéj podobną; z tą przecież różnicą, że stosunkowo więcéj zawiéra spirytusu niżli wody, a mniéj olejny.

3. *Rum* otrzymuje się *z soku trzciny cukrowéj*, za pomocą fermentacyi i destylacyi; zawiéra prócz *wyskoku* i *wody*, pewny *olej aromatyczny* i nieco *octu eterowego*. Można go wprawdzie naśladować, mięszając *wyskok* z prawdziwym rumem i dodając nieco *octu eterowego* i cóżkolwiek *oleju lotnego brzozowego* (oleum betulinum aether). Mięszanina takowa, ma rzeczywiście słaby zapach rumu; ale skoro jéj dodamy do wody gorącéj, lub téż rozetrzemy ją pomiędzy dłoniami, wtedy sfałszowanie od razu

się odkrywa: już to ponieważ olej przygorzały jak powiedzieliśmy, nie może być z wyskoku zupełnie oddalony, jako téż ztąd, że *olej lotny brzozowy*, udziela mieszaninie smak nieco gorzkawy.

Rum prawdziwy różni się od naśladowanego, jedynie przez posiadanie oleju *aromatycznego*, a przez zupełny brak *przygorzałego*.

4. *Arak*, otrzymany *z soku palmowego* i *ryżu* przez fermentacyą i destylacyą, nie posiada również *oleju przygorzałego*; ale natomiast nieco *octu eterowego* i właściwego *aromatu*.

Ocet eterowy, tworzy się sam przez się w rzeczonych płynach, skutkiem wysokiéj temperatury Indyów wschodnich i zachodnich; część bowiem wyskoku podczas fermentacyi, zamienia się w *ocet*, z którego póżniéj tworzy się ocet eterowy.

Do naśladowania *araku*, potrzeba użyć wyskoku, najmniejszéj ilości *oleju przygorzałego* nie posiadającego, dodać do niego w mowie będący *aromat*, (który chemia potrafi utworzyć) i nieco *octu eterowego*.

5. Wino, bądź to, iż pochodzi z winogron, owoców, lub jagód, jest produktem wpływu naturalnego fermentu w ich sokach zawartego, na własny ich piérwiastek cukrowy. Wino zawiéra oprócz wyskoku, wody i cukru, niektóre kwasy roślinne i *aromat* jemu właściwy, stanowiący *bukiet* wina; prócz tego, wino czerwone posiada piérwiastek gerbnikowy w łuskach gronowin będący.

Z moczu winnego otrzymujemy przez destylacyą wódkę francuzką, któréj najlepszy gatunek pod nazwą *Coniac* w handlu jest znany.— Różni się ona od wódki zbożowéj i kartoflanéj, podobnie jak arak i rum, przez to, iż nie zawiéra *oleju przygorzałego*; ale natomiast nieco *octu eterowego* i właściwego *aromatu*, czyli *olejku winnego eterycznego*.

Olej ten może być z niéj wydzielony, jako téż przez sztukę utworzony.

6. *Piwo*, utworzone przez fermentacyą odwaru słodu, za pomocą dodanego fermentu i chmielu, jest produktem zawartego w słodzie cukru mączkowego. Im więcéj w odwarze znajdowało się tegoż cukru, tém napój będzie mocniejszym.

Kiedy, jak to wykazaliśmy, różne spirytusowe napoje, różnią się między sobą:

a) brakiem lub obecnością oleju przygorzałego (olejny);

b) obecnością octu eterowego;

c) obecnością olejów aromatycznych,

tedy widoczna: iż gdybyśmy mogli otrzymać wyskok winny bez oleju *przygorzałego*, i dodawali do niego potrzebną *ilość octu eterowego i olejów aromatycznych*, otrzymywalibyśmy produkta, któreby mogły zupełnie zastąpić rum, arak i wódkę francuzką.

Jedyną przyczyną, dla któréj rum, arak i wódka francuzka nie posiadają *oleju przygorzałego*, który zawsze się znajduje w wódce zbożowéj i kartoflanéj, zdaje się być to, że piérwsze otrzymują się z *płynów zawiérających gotowy już piérwiastek cukrowy*, kiedy w ostatnich tenże dopiéro przez proces słodowania i zaciérania z mączki się tworzy.

Gdybyśmy wyfermentowany sok cukrowy ze trzciny, lub z mączki otrzymany, destylowali, produkt zapewneby nie posiadał oleju w mowie będącego.

Ale ponieważ te ciała są zbyt drogie, wypadałoby więc innych do tego użyć.

W burakach, podobnie jak w trzcinie cukrowéj, cukier jest zupełnie wykształcony; zdaje się więc, iżby można z rośliny téj otrzymać spirytus, od oleju przygorzałego zupełnie wolny; z którego już nie naśladować, lecz że tak powiémy, prawdziwy możnaby wyrabiać arak, rum, i wódkę francuzką; przez co zatrzyma-

libyśmy ogromne summy, które za te artykuły bezzwrotnie za granicę wychodzą.

W jaki sposób otrzymaćby je można: czyli wprost ze surowego soku burakowego; lub poprzednio z białka i innych części, za pomocą wapna oczyszczonego, to dalsze wskazałyby doświadczenia.

Sposób wyrabiania *octu eterowego*, mniéj więcéj jest znany (a). Chemia wskaże nam jak otrzymywać można *oléj winny*. Namienić tu wypada, iż utworzenie go jest tanie, że ma smak nader przyjemny, i bynajmniéj zdrowiu nie jest szkodliwym.

Wyrabianie wyskoku z buraków, przyniosłoby dla rolnika tę korzyść, iżby wyskok burakowy o wiele drożej niźli obecnie spirytus kartoflany lub żytni spieniężał; kraj zaś uwolniłoby, powtarzamy, od wysełania za granicę nader znacznych summ za arak, rum i wódkę.

Spodziewać się należy, iż gospodarze myślący, potrafią korzystać z powyższych uwag i doświadczenia swe do wiadomości publicznéj podać nie omieszkają.

(a) Patrz Tygodn. z r. 1839. str. 368.

Literatura rolnicza

Krótka nauka o chowie owiec poprawnych.

We Lwowie wyszło świéżo ważne dla gospodarzy wiejskich, a szczególniéj dla owczarzy, dzieło pod tytułem: »*Krótka nauka o chowie owiec poprawnych*« przez K. Pawlikowskiego, z 5ciu rycinami — Cena na miejscu 1. zł. reń. 30 kr. (6 złp).

Gazeta Lwowska następujące o niém zawiéra uwiadomienie:

»W chowie owiec, owéjto ważnéj gałęzi przemysłu krajowego, dość znaczne już dotąd zrobiliśmy postępy, atoli zawsze wielką jeszcze próżnię mamy do zapełnienia, a tą jest: brak owczarzy, którzyby się na swéj rzeczy doskonale znali. Wynika z tego dla nas, albo potrzeba sprowadzania uzdatnionych owczarzy z zagranicy, co naturalnie tylko właścicielom znacznych i poprawnych owczarń odpłacić się może, albo téż powierzenia owczarni kierunkowi oficjalisty, który, chociażby był najgorliwszym, nie jest w stanie powinności swéj z odpowiednią korzyścią dla właściciela dopełnić, bo dobrze kierowany chów owiec wymaga koniecznie oddzielnych wiadomości i doświadczeń, i potrzebuje ludzi wyłącznie do tego zaprawionych. Aby téj niedogodności zaradzić, autor niniejszego dziełka przed kilkoma jeszcze laty zrobił piérwszy krok, zakładając w dobrach swoich szkołę owczarską, z któréj corocznie po kilku w teoryi i praktyce uzdatnionych owczarzy po kraju się rozchodzi. Dla ułatwienia i upowszechnienia nieodzownych w tym przedmiocie wiadomości, napisał on teraz niniejsze dziełko, będące zbiorem przepisów z długoletnich postrzeżeń i doświadczeń pod naszém niebem zebranych, co właśnie nie ocenioną pracy téj stanowi wartość. W języku prostym i zrozumiałym, zawiéra to dziełko w potrzebnéj obszerności to wszystko, co tylko skończonemu owczarzowi wiedzieć należy. Dodanych 5. tablic rycin objaśnia, że tak rzekę, dotykalnie istotę rzeczy. Nietylko polski, ale podobno żaden język nie może się dotąd poszczycić dziełem w podobnym rodzaju. Wydanie jest co do druku, rycin i papiéru tak ozdobne i staranne, jakiego u nas nie widzieliśmy.

Rozmaitości.

Łatwy sposób otrzymania większéj ilości mléka od krów.

Wiadomo, że krowy po odsadzeniu cieląt, mniéj więcéj mléko zatrzymują. Pochodzi to w części z tęschnoty za cielęciem, w części zaś z nieprzyjemnego uczucia, jakiego doznają, gdy gruba i ostra ręka, w miejscu delikatnego języka i podniebienia cielęcia, ściąga im mléko z cyców. Aby je uwolnić od tegoż uczucia, pewna gospodyni padła na myśl, zdając je w rękawiczkach skórkowych, należycie wodą zmiękczonych. Skutek był tak widoczny, iż niebawnie nabyła dla wszystkich swych mléczarek rękawiczki z gummy elastycznéj, która lepiéj jeszcze, niż skórka celowi odpowiada.

Machina do żęcia.

Pisma francuz. gospodarskie, donoszą o nowéj machinie do żęcia, wynalezionéj przez młodego rolnika. Ma się ona odznaczać nadzwyczajném uprostnieniem i w przeciągu 3. godzin posuwana przez jednego konia i kierowana dwiema osobami, rznie tyle zboża, co najwprawniejszych dwóch żniwiarzy przez cały dzień.— Mężczyzna prowadzi konia, który naprzód machinę posuwa, a chłopak lub kobiéta, zbiéra zrzęte zboże i na garści układa. Dźbła powalają się na pewien rodzaj stołu bez żadnego niemal wstrząśnienia i potargania, z którego z łatwością się zbiérają.

Dobra Rada.

Tegoroczna zima, gdzie mrozy, odwilż, śnieg, dészcz, ciepło, niemal ciągle się zmieniały, słuszną wznieca obawę o zasiewy ozime. Przypominamy przeto czytelnikom tego pisma, artykuł:

»O bronowaniu pszenicy na wiosnę.«

zamieszczony w Nrze 46. Tygodnika z roku 1838. Wszakże, jest to jedyny środek ratowania tego zboża, przez powyżéj wymienione wpływy uszkodzonego, i w wielu przypadkach przekładać go należy nad przyorywanie pszenicy; albowiem tak ogólnie szkodliwe wpływy, zwykle ogólny tego zboża zrządzają nieurodzaj, a następnie znacznie podnoszą jego cenę; a więc, mały nawet zbiór onegóż, większe może przynieść korzyści, niźli dobry urodzaj uprawianego na pszeniczysku np. jęczmienia; a który nadto, częściéj tu ochybia niźli obradza. Bronowanie zaś pszenicy, byle tylko dobrze wykonane zostało, a szczególniéj gdy rola się znajduje w przyzwoitym do tego stanie; to jest: ani zbyt sucha, ni zbyt mokra, i gdy się trafi na sprzyjającą temu porę czasu, nawet nie uszkodzonéj pszenicy, nietylko nie szkodzi, ale owszem nader służy; a mianowicie, jeżeli stoi zbyt gęsto.

Kantor Główny w Starém-Mieście Nro 61 na 1szem piętrze.